Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Frühlingssalat mit Filetstreifen

Hauptspeise Fleischgerichte Frühling Kalorienarm Low Carb

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Karotten und Radieschen in dünne Streifen bzw. Scheiben schneiden, Tomaten halbieren. Die Dressingzutaten mixen, mit den Tomaten, Karotten und Radieschen vermischen und etwas ziehen lassen. Salat und Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Filet in Streifen schneiden und in heißem Öl kurz von allen Seiten anbraten.
Salat und Spinat und zu dem Tomatensalat geben und vermischen. Den Salat auf den Telleren anrichten und die Filetstreifen darauf legen.

Zutaten

- 2 Karotten
- 1 Bund Radieschen
- 200 g Kirschtomaten
- 100 g Eichblattsalat
- 200 g Baby Spinat Blätter
- 400 g Rinderfilet
- 2 EL Öl
- Dressing
- 4 EL weißen Balsamico
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- Salatkräuter
- Salz
- Pfeffer